

# CONNAITRE LES WHISKIES POUR MIEUX LES VENDRE

## 1 JOUR (8H)

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de whiskies

**Objectifs opérationnels :** Maitriser les étapes de la dégustation / Identifier les différents facteurs environnementaux Identifier les spécificités des rhums / Veiller au bon décodage des étiquettes / Concevoir un argumentaire commercial

### PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre du whiskies, aux demandeurs d'emploi ou aux amateurs de whiskies

### PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation.

### ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.  
Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

### PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par un sommelier/caviste professionnel ayant plus de 10 ans d'expérience .

### PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

### FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

### INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours .

### LIEU

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir  
5 rue de la Lucques  
34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

### CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :  
Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique  
Laetitia MATHIEU - Gérante  
Mail : [contact@atout-terroir.com](mailto:contact@atout-terroir.com)  
Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :  
Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective - Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

Matériel utilisé :  
Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, nez du whisky, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :  
Manuel de formation "Connaissance des whiskies", Evaluation

Rôle du formateur :  
Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques -Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

## MODALITÉS DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :  
Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :  
Autodiagnostic et dégustation en début de formation  
Evaluation sur la connaissance par un QCM . Evaluation de la maitrise de la méthodologie par des mises en situation  
Evaluation de la satisfaction en fin de formation  
Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :  
Questionnaire

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de whiskies

**Objectifs opérationnels :** Maitriser les étapes de la dégustation / Identifier les différents facteurs environnementaux Identifier les spécificités des rhums / Veiller au bon décriptage des étiquettes / Concevoir un argumentaire commercial

## PROGRAMME DE FORMATION

### BLOC DE COMPETENCES : CONNAISSANCE DES WHISKIES (7H)

#### 1.DÉGUSTATION

- Méthodologie de la dégustation professionnelle
- Vocabulaire sensoriel
- Méthodologie de la rédaction d'un commentaire de dégustation

#### 2.CONNAISSANCE DES WHISKIES

- Le vocabulaire du whisky (élaboration, transformation, distillation, fermentation, assemblages, vieillissement )
- Cartographie des whiskies dans le monde (France, Ecosse, Japon, Angleterre , Ecosse, ...)
- La lecture d'une étiquette de whisky

#### 3.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

- Vocabulaire et argumentaire de vente
- Présentation et vente des whiskies

## DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire , afin d'adapter le rythme de la formation

### BLOC DE COMPETENCES CONNAISSANCE DES RHUMS

#### 1.DEGUSTATION (1H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Dégustation et rédaction d'un commentaire de dégustation

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de dégustation et rédaction d'un commentaire de dégustation

#### 2. CONNAISSANCE DES RHUMS (6H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situatuion de lecture d'une étiquette de whisky

#### 3.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (1H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de de la vente d'un whisky